

MENU DU NOUVEL AN

Célébrez le passage à la nouvelle année autour d'un dîner gourmand et festif. Laissez-vous séduire par les saveurs de nos montagnes, des mets raffinés et un moment de partage inoubliable pour commencer l'année en beauté.

APÉRITIF

Coupe de champagne & amuse-bouche

ENTRÉE

Foie gras de Mamie Esther

PLAT

Fondue savoyarde / Raclette Ou Pierre Chaude

Savourez les plaisirs de nos montagnes autour d'une fondue savoyarde aux fromages de Savoie, d'une raclette fondante, toutes deux accompagnées d'une sélection de charcuteries, ou laissez-vous tenter par notre assortiment de viandes à griller sur pierre chaude. Le tout servi avec des pommes grenailles et une salade verte.

DESSERTS

Trio de chocolat & passion

Une ganache onctueuse au chocolat délicatement parfumée à la fève tonka, une glace intense au chocolat noir et un crumble chocolat croustillant, sublimés par la fraîcheur acidulée d'un coulis de fruit de la passion.

Réserver votre table

110€/pers



NEW YEAR'S EVE MENU

Celebrate the arrival of the New Year with a delicious and festive dining experience. Discover the flavours of our mountains, exquisite dishes and unforgettable moments shared together as we welcome the New Year in style.

APERITIF

Glass of Champagne & amuse-bouche

STARTER

Grandma Esther's Homemade Foie Gras

MAIN COURSE

Choice of Savoyard Cheese Fondue,
Raclette or Hot Stone Grill

Indulge in the flavours of our mountains with a traditional Savoyard cheese fondue or melted raclette cheese, both served with a selection of cured meats. Alternatively, enjoy a selection of meats to grill on a sizzling hot stone. All served with baby potatoes and green salad.

DESSERT

Chocolat & Passion Fruit Trio

A silky chocolate ganache delicately infused with tonka bean, rich dark chocolate ice cream and a crunchy chocolate crumble, perfectly complemented by a refreshing, tangy passion fruit coulis.

Reserve Your Table

€110 per person